

Acrylamid in verzehrfertigen Kartoffelprodukten aus Imbissständen und der Gastronomie



Endbericht der Schwerpunktaktion A-701-23

Juli 2023

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung der Richtwerte, die für Minimierungsmaßnahmen und für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln festgelegt sind.

98 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Sieben Proben wurden beanstandet:

- Bei sieben Proben waren die Richtwerte für Acrylamid deutlich überschritten.

Hintergrundinformation

Acrylamid entsteht bei hohen Temperaturen während des Bräunungsprozesses aus den Zucker- und Eiweißbausteinen von kohlenhydratreichen Lebensmitteln wie Kartoffelprodukten. Aufgrund von Tierversuchen kam die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zum Schluss, dass Acrylamid in Lebensmitteln das Risiko der Krebsentstehung erhöhen könnte. Ein Grenzwert bzw. Höchstgehalt existiert nicht, jedoch wurden Richtwerte festgelegt, bei deren Überschreitung Maßnahmen zur Reduzierung des Acrylamidgehaltes zu ergreifen sind.

Die Entstehung von Acrylamid beim Backen, Braten oder Frittieren ist von verschiedenen Faktoren wie Auswahl der Rohware, deren Lagerung und Transport sowie Rezeptur und Produktionsprozess (Erhitzungstemperatur und -dauer) abhängig.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 98

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Verordnung (EWG) Nr. 315/1993 zur Festlegung von gemeinschaftlichen Verfahren zur Kontrolle von Kontaminanten in Lebensmitteln
- Verordnung (EU) 2017/2158 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehaltes in Lebensmitteln

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 7,1 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %)¹
nicht beanstandet	91	92,9	(86 %; 96 %)
beanstandet	7	7,1	(4 %; 14 %)
gesamt	98	100,0	---

Bei 7 Proben wurden sehr hohe Acrylamidgehalte festgestellt, sodass eine Beanstandung gemäß Verordnung (EWG) Nr. 315/1993 zur Festlegung von gemeinschaftlichen Verfahren zur Kontrolle von Kontaminanten in Lebensmitteln erfolgte. Gemäß Anhang IV der Verordnung (EU) 2017/2158 betragen die Richtwerte für andere Kartoffel-/Erdäpfelzeugnisse aus Kartoffel-/Erdäpfelteig 750 µg/kg und für Pommes frites 500 µg/kg.

Bei Acrylamid handelt es sich um ein genotoxisches Kanzerogen, für das kein gesundheitlich unbedenklicher Schwellenwert bestimmt werden kann. Nach Artikel 2 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 315/1993 sind Kontaminanten auf so niedrige Werte zu begrenzen, wie sie durch eine gute Praxis - u. a. bei der Auswahl der Rohstoffe, in der Zubereitung, etc. - sinnvoll erreicht werden können. Die Minimierungsmaßnahmen für diese Lebensmittel gemäß dem Anhang II Teil A der Verordnung (EU) 2017/2158 stellen für die Lebensmittelunternehmer in diesem Sinne die gute Praxis dar.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz

Stubenring 1, 1010 Wien

www.sozialministerium.at

¹ Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
www.ages.at

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.